			PBP/0 - PBG/0 - PBE/0
Dimensioni esterne, External dimensions, Außenmaße, Dimensions extérieures, Dimensiones externas.	cm	L	25
		P	58
		H	42
Capacità vasca, Tub capacity, Beckeninhalt, Capacité cuve, Capacidad cubeta.	lt		2.5
Potenza installata, Installed power, Nennleistung, Puissance installée, Potencia instalada.	W		300
Tensione, Voltage, Spannung, Tension, Tension.	V		230
	Hz		50/60
Gas refrigerante, Cooling gas, Kühlgas, Gaz réfrigérant, Gas refrigerante.	Kg		0.045 (R134a)
Portata oraria, Whipped cream flow rate, Studenleistung Schlagsahne, Débit horaire de crème, Caudal horario.	lt/h		100
Tipo (classe), Type, Klasse, Type, Tipo (clase).			N

1 Regolatore panna-aria
Cream-air Regulator
Sahne-Luft Regler
Crème air Régulateur
Regulador nata-aire

2 Pulsante erogatore
Delivery button
Ausgabedruckknopf
Poussoir de distribution
Interruptor de distribución

3 Gruppo pompa erogatore
Delivery outlet pump set
Sahnespender pumpen Gruppe
Groupe pompe distributeur
Grupo bomba distribución

4 Manopola di bloccaggio
Locking knob
Sperrgriff
Poignée de blocage
Pomo de blocaje

5 Interruttore generale
On/Off switch
Hauptshalter
Interrupteur général
Interruptor general

6 Maniglia
Handle
Griff
Poignée
Manija

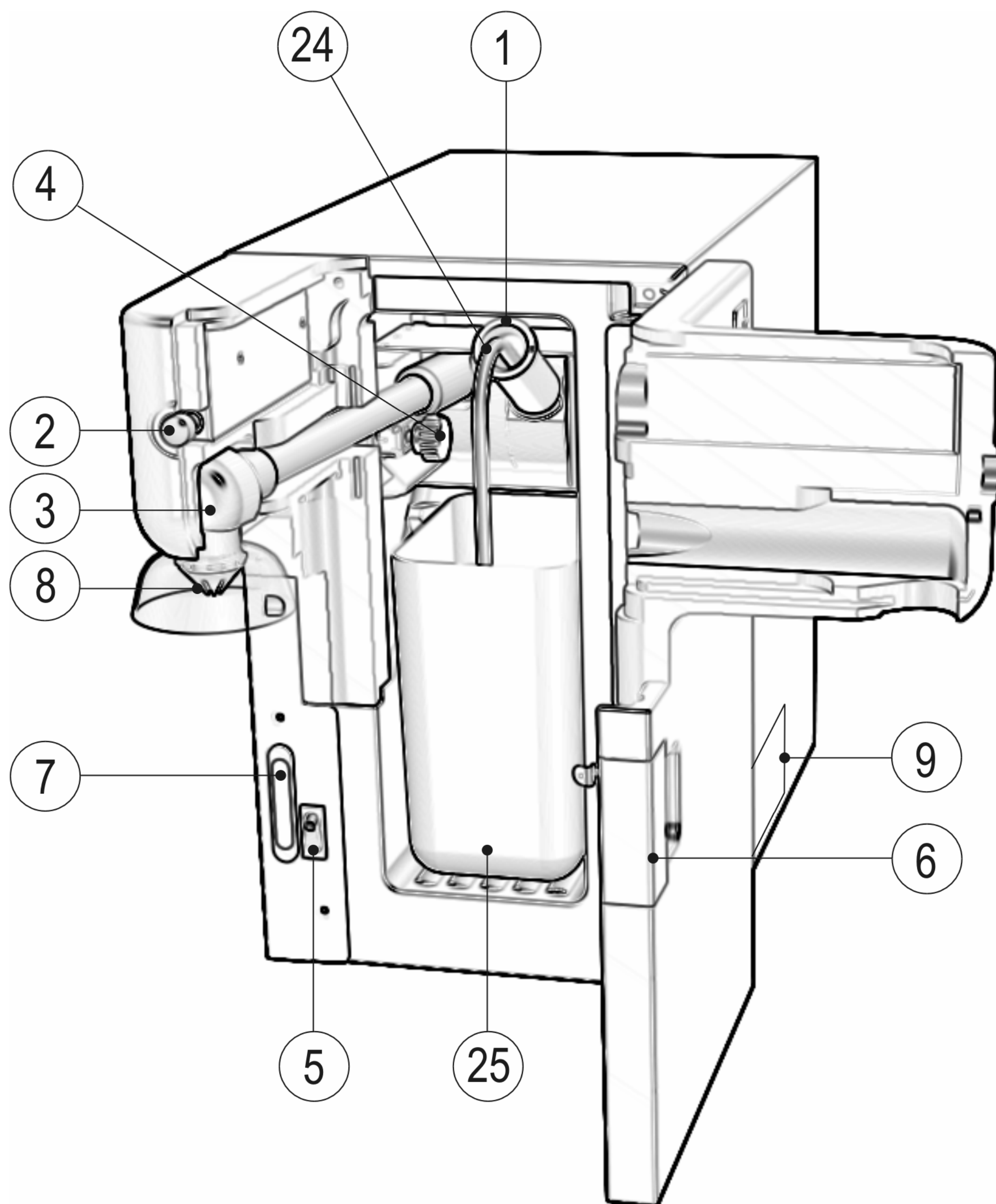
7 Termometro
Thermometer
Thermometer
Thermomètre
Termómetro

8 Ugello decoratore
Decoratine nozze
Dekorationsduse
Gicleur décorateur
Tobera decoradora

9 Targhette caratteristiche
Data plate
Typenschild
Plaque signalétique
Etiquetas características

24 Tubo pescante
Aspiring tube
Rohr
Tube d'aspiration
Tubo pescante

25 Vaschetta
Cream container
Sahnebehälter
récipient crème
Cubeta



MONTAPANNA POLO BAR

AVVERTENZE GENERALI

L'apparecchio, al quale si riferisce il presente libretto d'istruzione, è costruito nel rispetto dei requisiti della Direttiva: 73/23/CEE "Bassa Tensione". La verifica é stata eseguita seguendo le Norme EN60335-1 "Sicurezza d'apparecchi elettrici d'uso domestico e similare", EN60335-2-24, Compatibilità elettromagnetica EN55104, EN55014, IEC1000-4-2, IEC1000-4-4, IEC1000-4-5, IEC1000-4-11, ENV50141.



I dati tecnici si rilevano dalla targhetta caratteristiche "4" (fig.1) applicata all'esterno del fianco.

Questa apparecchiatura è concepita unicamente per montare la panna, ogni altro tipo d'impiego è da ritenersi improprio; è destinata solo ad uso professionale da parte di personale qualificato. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente sotto sorveglianza. Si consiglia inoltre, un controllo annuale da eseguirsi a cura di professionisti qualificati.
Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.

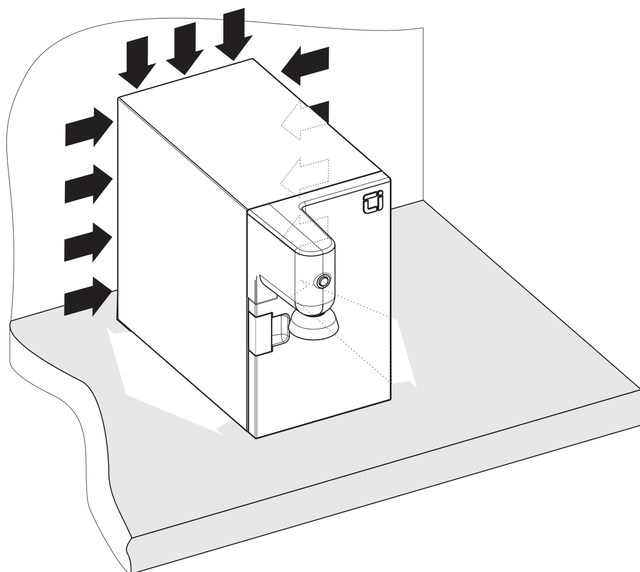
Togliere l'imballo dall'apparecchio, rimuovere la pellicola protettiva e, se necessario, eliminare le tracce di colla con l'ausilio di un solvente idoneo. Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le prescrizioni vigenti.
Durante l'installazione sono da osservare e rispettare tutte le norme vigenti quali:

- Norme di Legge vigenti in materia;
- Norme regionali e/o locali quali regolamento edilizio;
- Prescrizioni e norme dell'azienda erogatrice dell'energia elettrica;
- Norme antinfortunistiche vigenti;
- Prescrizioni antincendio;
- Relative Norme CEI.



L'allacciamento, l'installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere eseguiti a cura di personale qualificato secondo le norme e le prescrizioni vigenti nel paese, in conformità alle presenti istruzioni.

AERAZIONE



La macchina deve funzionare in ambienti la cui temperatura sia compresa tra i 16° e i 32°C.

Non deve essere impedita la libera circolazione d'aria lungo il margine della testata posteriore della macchina e negli spazi compresi tra i piedini e il piano d'appoggio.

COLLEGAMENTO ALLA RETE

Prima di procedere al collegamento sono da raffrontare i dati relativi le predisposizioni dell'apparecchiatura (targhetta caratteristiche) con l'erogazione in loco vedi dati tecnici sulla targhetta caratteristiche "4" (fig.1) applicata all'esterno del fianco.
L'apparecchio è fornito con il cavo d'alimentazione; l'installatore deve provvedere al collegamento previa interposizione di un interruttore principale, che deve interrompere l'erogazione d'energia in modo onnipolare. I contatti in apertura devono avere tra loro una distanza minima di almeno 3 mm per polo.

Il dispositivo d'interruzione deve essere facilmente accessibile.
Non deve essere posizionato vicino a fonti di calore e l'ambiente circostante non deve superare la temperatura di 50°C. Qualora dovesse essere sostituito il cavo d'alimentazione seguire le indicazioni dello schema elettrico allegato all'apparecchio. Il cavo d'alimentazione non dovrà presentare caratteristiche inferiori a H05 VVF e dovrà avere una sezione minima 1,5 $mm^2 \times 3$.
Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato

ACCENSIONE



L’apparecchio deve essere acceso 8 ore prima dell’utilizzo.

Non utilizzare panna liquida che abbia subito il gelo

Attivare l’interruttore posto a monte dell’apparecchiatura.

Attivare l’interruttore “5” (fig. 1); l’accensione della lampada spia verde indica la presenza di tensione.

Prima di erogare il prodotto accertarsi che il termometro “7” (fig.1) abbia raggiunto la temperatura di almeno 6°C.

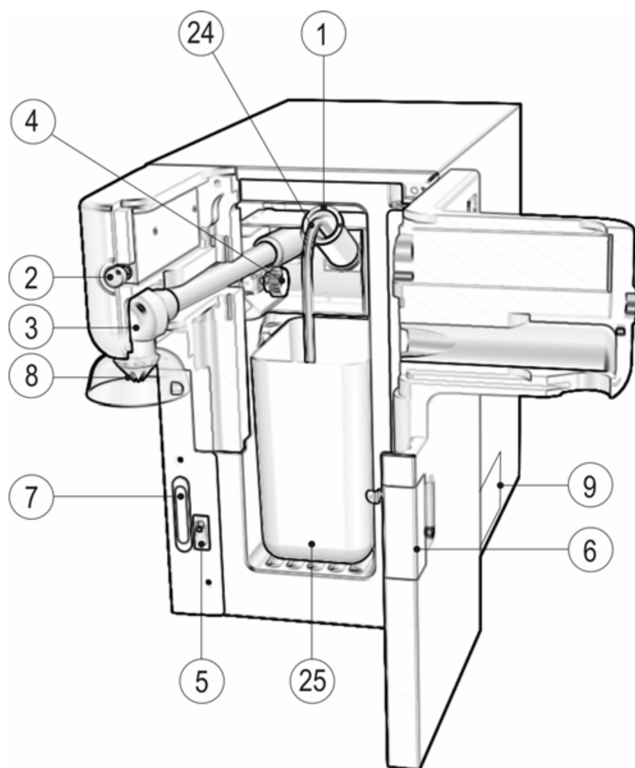


Fig.1

PANNA LIQUIDA

Usare panna liquida con circa 30% di grassi ed accertarsi che sia senza grumi e non abbia subito il gelo. La panna può essere prelevata dal contenitore a perdere o versata nella vaschetta “25” (fig.1) in dotazione alla macchina.

EROGAZIONE DELLA PANNA MONTATA

Posizionare inizialmente il regolatore “1” (fig.2) come in figura. La panna montata esce dell’ugello decoratore “8” (fig.1) quando viene premuto il pulsante di erogazione “2” (fig.1).

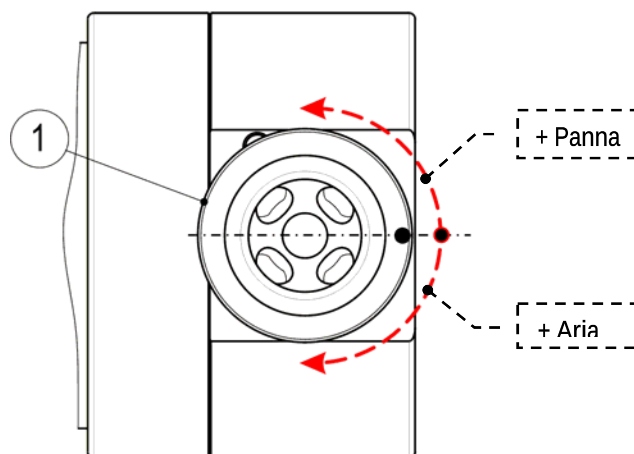


Fig. 2

MANCATA EROGAZIONE ALL’AVVIAMENTO

Verificare che la manopola di bloccaggio “4” (fig.1) sia ben avvitata. Qualora entro circa 20 secondi di azionamento del pulsate “2” (fig.1) non si verifichi l’erogazione versare nell’apposito imbuto “1” (fig.1) un cucchiaino di panna liquida. La macchina produce una miscela aria-panna con rapporto registrabile ruotando il regolatore “1” (fig.2) come indicato dalle frecce: la rotazione in senso orario riduce il liquido nella miscela erogata e l’arricchisce d’aria.

SPEGNIMENTO

Disattivare l’interruttore “5” (fig.1), lo spegnimento della lampada verde indica l’interruzione dell’alimentazione.

Disinserire l’interruttore elettrico installato a monte dell’apparecchiatura.

PULIZIA E CURA

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua, poiché eventuali infiltrazioni ai componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza!

MANUTENZIONE E PULIZIA

Lavare periodicamente, in base all'uso i particolari a contatto con la panna, tutti estraibili dalla macchina manualmente. Le varie guarnizioni possono rimanere sempre nelle rispettive sedi.

LAVAGGIO RAPIDO SENZA SMONTAGGIO

Premere l'interruttore generale "5" (fig. 1) led verde acceso, collocare un contenitore sul piattello, sfilare il tubo "24" (fig. 3), premere il pulsante d'erogazione "2" (fig. 1) versando del liquido detergente tiepido nell'imbuto del regolatore "1" (fig. 1).

MONTAGGIO, SMONTAGGIO RICAMBI

Vedi fig. 3. La rimozione del monoblocco pompa-erogatore, per il lavaggio, si esegue nel seguente modo: sfilare il tubo pescante "24" e rimuovere la vaschetta, allentare la manopola "4", sfilare la staffa "16" e rimuovere quindi il gruppo pompa "3" (fig. 1). Svitare il condotto "18", l'erogatore "20", sfilare il raccordo "14", la molla "19" e il miscelatore "17". La pompa "10" si smonta sfilando in sequenza il guscio "15", il diaframma "13" e gli ingranaggi "11 e 12" infine il regolatore "1".
Il montaggio si esegue inserendo i componenti come da schema facendo attenzione a non invertire l'orientamento del miscelatore "17" con il foro della molla verso l'erogatore "20". Bisogna fare molta attenzione a montare sempre il diaframma "13" nella pompa; perché girando senza diaframma, potrebbe seriamente danneggiarsi.

Dopo aver avvitato sul condotto "18" il raccordo "14" e l'erogatore "20", orientandone l'uscita verso il basso, assemblare il monoblocco pompa inserendolo nella propria sede in cella. Per innestare il traino pompa, far girare il motore per un attimo premendo il pulsante "2". Inserire la staffa "16" nella propria sede fino alla battuta posteriore e bloccare la manopola "4" con la sola pressione delle dita senza forzare.

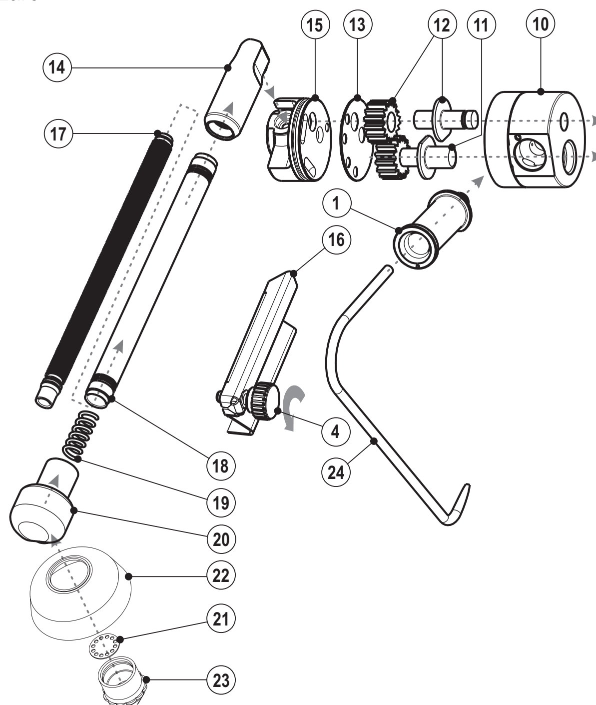


Fig.3

COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI

I guasti non sempre dipendono dalla qualità dei componenti ma, che nel nostro caso sono di ottima fattura, essi possono essere causati da sbalzi di tensione, da polvere e/o sporco che penetra nei componenti funzionali.

In qualsiasi caso in cui si sospetta un funzionamento anormale staccare sempre l'alimentazione elettrica ed avvisare il servizio d'assistenza autorizzato.

MANUTENZIONE



L'apparecchiatura non necessita di particolare manutenzione oltre alla normale pulizia; si consiglia comunque un controllo annuale dal centro d'assistenza e a tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione.

ECOLOGIA E AMBIENTE

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Comunque, al fine di contenere i consumi energetici (elettricità, gas ed acqua), si consiglia di evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale.
Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. I componenti in materiale plastico soggetti a eventuale smaltimento con riciclaggio sono:

- Polietilene: pellicola esterna dell'imballo e/o pellicola pluribol.
- Polipropilene: reggette
- Polistirolo espanso: angolari, lastre e cubi di protezione.

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura venga dispersa nell'ambiente.
Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici (acciaio inox, ferro, lamiera alluminata, ecc.) in percentuale superiore al 90% ed è quindi possibile un riciclaggio degli stessi, per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio paese.
Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo d'alimentazione e qualsiasi eventuale dispositivo di chiusura vani o cavità per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.



Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di danni provocati da errata installazione, impropria manutenzione ed inosservanza delle prescrizioni di sicurezza!

SUGGERIMENTI E/O CONSIGLI PER L’UTILIZZO E LA MANUTENZIONE

- Leggere attentamente il libretto d’istruzione a corredo dell’apparecchiatura.
- L’apparecchio deve essere acceso 8 ore prima dell’erogazione di panna montata.
- Pulire sempre la macchina a fine ciclo di lavoro.

  Dopo ogni funzionamento (meglio se ogni fine giornata) smontare e pulire i particolari con detersivo per stoviglie ed acqua calda.

  NB: non è necessario togliere le guarnizioni dalle loro sedi.

  Risciacquare i particolari con acqua fredda, asciugarli e rimontarli.

  Avvitare le viti di serraggio della pompa manualmente “senza forzare”.

  Prima di riutilizzare la montapanna verificare che la temperatura nella cella, indicata dal termometro, sia inferiore o uguale a 6°C. L’omogeneità della bassa temperatura di tutti i particolari è alla base del buon funzionamento della montapanna.
- Inserire panna liquida (con minimo 30% di grassi) a temperatura di conservazione 4°C. Essa non deve contenere grumi o aver subito gelo. Non aggiungere o miscelare zucchero con la panna poiché i granelli potrebbero rovinare irrimediabilmente gli organi della pompa.
- Nel caso l’erogazione della panna montata non s’inneschi dopo 3 tentativi da 20 secondi ciascuno, versare 1 o 2 cucchiaini di panna liquida nell’imbuto del regolatore della miscela panna-aria (dove entra il tubo pescante in inox nella pompa).

IN CASO DI MANCATA EROGAZIONE DELLA PANNA EFFETUARE LE SEGUENTI VERIFICHE:

- La panna utilizzata deve essere fresca, di buona qualità con almeno il 30% di grassi, non deve contenere grumi o aver subito il gelo.
- La temperatura della cella a regime non deve superare i 6~8°C. Se l’apparecchiatura non raggiunge la temperatura di regime dopo 8 ore dall’accensione, occorre intervenire sul circuito frigorifero: questa operazione deve essere effettuata solamente da personale qualificato.
- Le guarnizioni, indicate sull’esploso, devono essere tutte presenti, montate opportunamente nelle loro sedi, in buono stato, prive di crepe o lacerazioni. Per una corretta manutenzione della macchina si consiglia di sostituire periodicamente le guarnizioni con l’apposito KIT.
- Nel caso la pompa non giri a sufficienza verificare che:

  1. Gli ingranaggi siano perfettamente montati sulla pompa. Per un ulteriore controllo, gli ingranaggi della pompa, solitamente assemblati esternamente alla macchina, devono poter girare liberamente a mano.
  2. I particolari del corpo pompa e gli ingranaggi non abbiano subito urti o deformazioni; eventualmente procedere con la loro sostituzione.
  3. La cinghia di trasmissione all’interno del pannello posteriore non slitti. Per questa operazione rivolgersi solamente a personale autorizzato.

È CONSIGLIABILE EFFETTUARE MANUTENZIONI PERIODICHE SULLA MACCHINA; A TAL PROPOSITO CINGHIA E GUARNIZIONI SONO I PARTICOLARI MAGGIORMENTE SOGGETTI AD USURA.

CREAM WHIPPING MACHINE POLOBAR

GENERAL INSTRUCTIONS

The appliance referred to in this manual has been manufactured in conformity to the following Directive 73/23/CEE “Low Voltage”. The check has been carried out by following the EN 60335-1 Standard for the “Safety of electric appliances for domestic use and similar„; EN60335-2-24; Electromagnetic Compatibility EN55104; EN55014; IEC 1000-4-2; IEC 1000-4-4; IEC1000-4-5; IEC 1000-4-11; ENV 50141.



The technical specifications of the appliance can be found on the data plate “4” (fig.1) located outside on the side of panel.

This appliance shall be installed by a qualified technician according to the regulations and directives in force in the country where it is installed, as the instructions in this manual.
The appliance shall be used exclusively by trained personnel and only for the purpose for which it has been designed. The appliance should be checked once a year by a qualified technician.

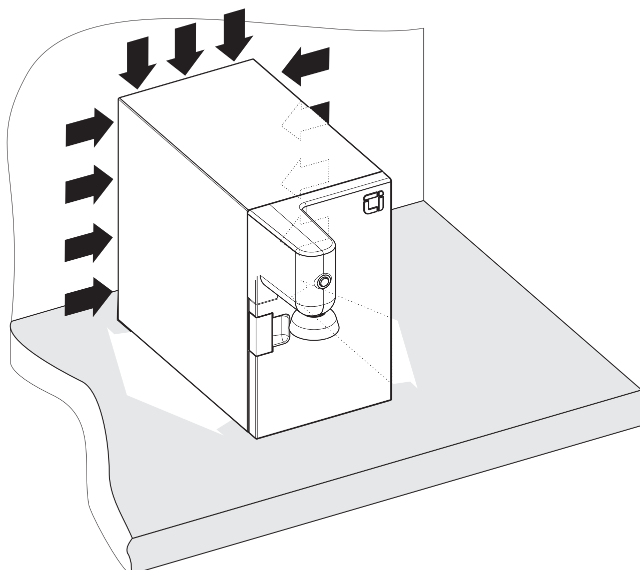
Switch off the appliance in case of malfunctioning or failure.
Remove the packaging from the appliance as well as the protective plastic sheet, and if necessary, remove traces of glue with a suitable solvent. To dismantle the packaging, follow local directives.
When installing the appliance, observe:

- All applicable national laws in effect.
- All regional or local regulations, such as building codes.
- Directives and regulations of the local electrical energy supplier.
- Accident prevention regulations in effect.
- Fire prevention regulations.
- Applicable I.E.C. regulations.



Connections to the mains, installation, and maintenance of the appliance shall be carried out by qualified technicians only, in observance of all applicable regulations!

VENTILATION



This unit is designed to operate at ambient temperatures between 16°C and 32°C.

In order to ensure adequate ventilation, the rear panel and the space underneath the unit must not be obstructed.

CONNECTION TO THE MAINS

Before connecting the appliance to the mains, compare the electrical set-up data on the data plate to the characteristics of the local electrical energy supply.
The appliance is equipped with a connecting cable to which the installer must connect a circuit breaker which cuts off the flow of electricity in all poles; the distance between the open contacts must be at least 3 mm. The circuit breakers must be easy to reach.

The cable must not be placed near heat sources. The area around the cable must not have a temperature above 50°C. If the cable must ever be replaced, consult the wiring diagram attached. The power supply cable must not have characteristics inferior to H05 VVF and must have a minimum cross-section of 1.5 $mm^2 \times 3$. This operation must be carried out by a specialised technician.

TURNING THE APPLIANCE ON



The appliance must be switches on 8 hours before use.

Do not use cream that has been frozen.

- Press the circuit breaker switch to connect the appliance to the mains.
- Press on the switch “1” (Fig. 1); when the green light is on, the machine is connected to the power supply.
- Before proceeding with the delivery of the whipped cream be sure that thermometer “7” (Fig. 1) as reached almost 6°C.

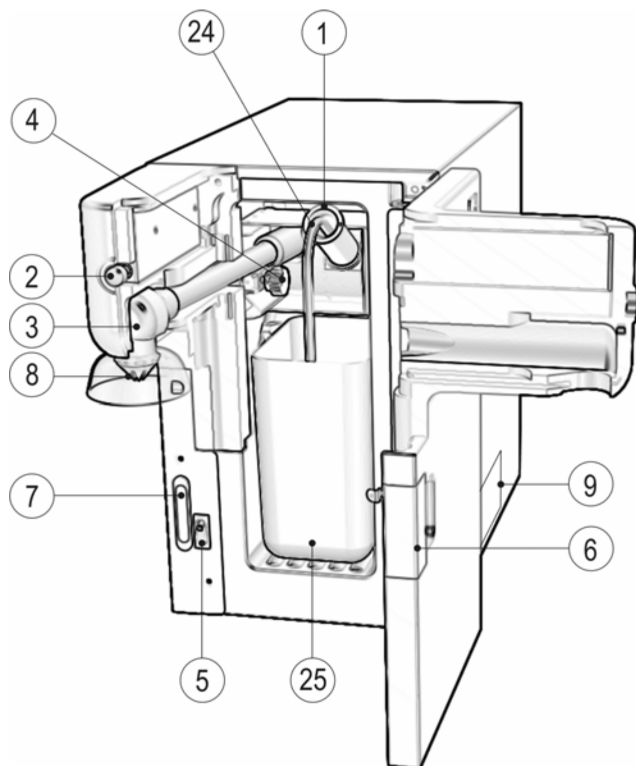


Fig.1

LIQUID CREAM

Use liquid cream with a fat content approximately 30%.
Pour the liquid cream which must be without lumps into the tank "10" (Fig. 1-2).
The temperature of cream should be between 1° and 4°C.

DELIVERY OF WHIPPED CREAM

Turn the regulator “1” (Fig. 2) as show in the figure. The whipped cream is delivered through the decoration nozzle “8” (Fig.1) when the delivery button “2” (Fig. 1) is pressed.

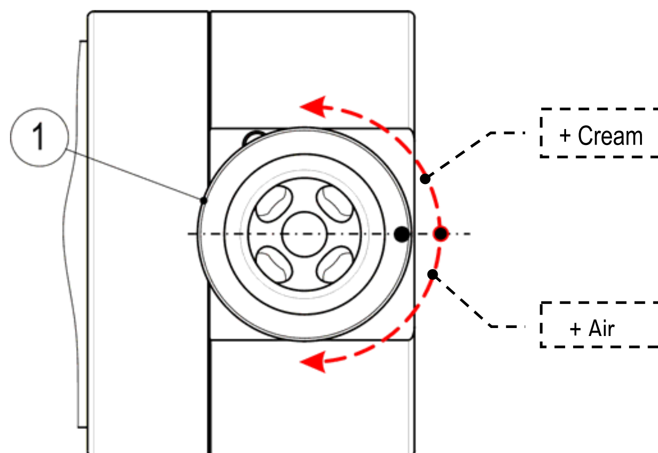


Fig. 2

IN CASE OF UNDELIVERY OF WHIPPED CREAM

Check that the locking knob “4” (Fig.1) is well tightened.
If no cream is produced about 20 seconds after pressing the delivery button “2” (Fig.1), pour a teaspoonful of liquid cream into the funnel of the regulator “1” (Fig.1).
The machine produces a mixture of air and cream; this mix can be regulated “1” (Fig.2) by the arrows.
Turn clockwise to reduce the amount of liquid in the mixture and to increase the quantity o air.

TURNING THE APPLIANCE OFF

Turn the switch off “5” (Fig. 1): when the green light turns off, the machine is disconnected from the power supply.

Press the circuit breaker switch to disconnect the appliance from the mains.

CLEANING AND CARE OF THE APPLIANCE

Do not wash the appliance with water jets, as water might reach the electric components, resulting in faulty operation and damage to safety system!

MAINTENACE AND CLEANING

In relation with the use of the machine, wash periodically all parts in contact with the liquid cream. They can be manually taken out from the machine. The gaskets may be left in position when the parts are removed.

QUICKLY WASH WITHOUT DISMALTING

Press the ON/OFF switch "5" (Fig. 1) the green led will light, place an empty receptacle on the plate, detach the tube "24" (Fig. 3), and press the delivery button "2" (Fig. 1) while pouring a lukewarm detergent solution into the regulator funnel "1" (Fig.1).

ASSEMBLY, DISMALTING, SPARE PARTS

View figure 3. To dismantle the delivery outlet-pump for cleaning operation proceed as follows: slide the pin "24", take the tank away, loosen the knob "4", slide the bracket "16" out and remove the pump "3". Unscrew the tube "18", the delivery outlet "20" and slide the connector "14", the spring "19" and the mixer "17". The pump "10" can be dismantled just disjoining the cover "15", the diaphragm "13", the parts "11" and "12" and finally the air-cream regulator.
To assemble, follow the same procedure in reverse order carefully respecting the orientation of the mixer "11" with the spring orientated to the delivery outlet "20". Pay attention to insert the diaphragm "13" in the pump.
Turning without the diaphragm, the pump could be seriously damaged.

After screwing on the tube "18", the connector "14" and the delivery outlet "20", positioning its outlet down, assemble the pump set, inserting it in its own seat. In order to engage the pump, let the engine turn for a little while, pushing the delivery button, "2". Insert the bracket "16" and slide it in its seat until it stops. Finally tighten the locking knob "4" manually, without forcing.

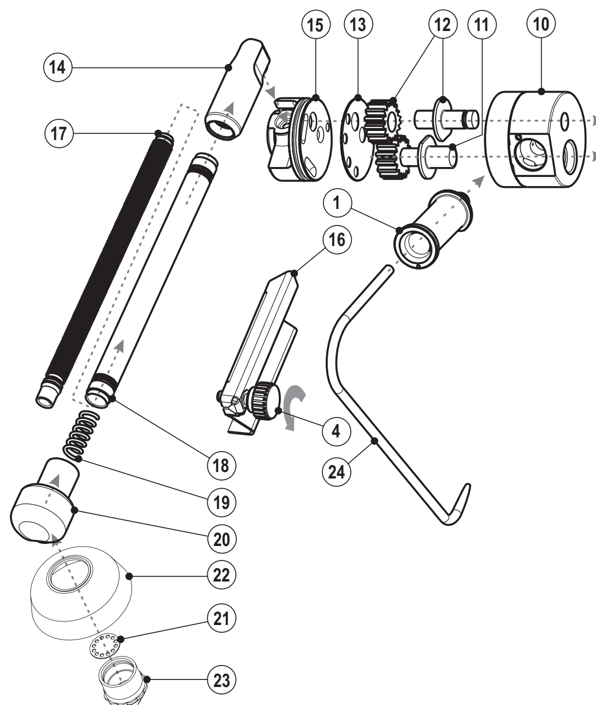


Fig.3

FAILURE TO FUNCTION PROPERLY

Failure to function does not always depend on the quality of components used. These appliances are manufactured using top quality components. Failure may be caused by voltage surges, or dust and dirt in the operating components. In any situation where improper functioning of the appliance is suspected, turn it off and disconnect it from the mains. Call the authorized repair service.

MAINTENACE



The appliance needs no specific maintenance besides normal cleaning; we do however suggest having it checked once a year by the assistance centre for which, we recommend drawing up a maintenance contract.

ECOLOGY AND ENVIRONMENT

Our appliances are studied and optimised, with lab tests, to provide high performance and yields. However, to keep energy consumption low, we suggest not using the appliance for any length of time if it is empty or in conditions that compromise optimum yield.
All packaging materials are environment-friendly. They can be kept without problem or burnt in a waste incinerator plant. The plastic components that can be recycled are:

- Polyethylene: external packaging material and/or pluribol film
- Polypropylene: straps
- Polystyrene foam: corner pieces, sheets and protection blocks

At the end of the appliance's useful life, dispose of it properly.
90% of each appliance is made of metal (stainless steel, iron, aluminated sheet, etc.) hence it can be recycled by the relative recycling organisations in compliance with the standards in force in your country.
In observance of the dismantling regulations completing remove the power cable.



The Manufacturer declines any responsibility for damage caused by improper or incorrect installation or maintenance of the appliance, or failure to observe safety regulations!

SUGGESTIONS AND/OR ADVICES ABOUT USE AND MAINTENANCE

- Read carefully the indications you will find together with the appliance.
- The appliance must be switched on 8 hours before the cream-supply.
- Clean the appliance at the end of the use. After each use (or, anyhow, at the end of the day) dismantle and clean the parts with washing-up liquid and hot water.

  Note well: The gaskets may be left in their position while removing the parts.

  Rinse the parts with cold water, dry them up and reassemble.

  Screw the locking screws of the pump, without striving.

  Before using the appliance again, be sure that the temperature in the cell, indicated by the thermometer, is lower or equal to 6°C.

  The homogeneity of the lower temperature of each part is essential for the good functioning of the appliance.
- Insert liquid cream (with a minimum of 30% of fats) at a preservation temperature of 4°C. The cream doesn't have to be lumpy or previously frozen. Do not add or mix sugar with the cream because the grains could irreparably damage the parts of the pump.
- In case the supply of the whipped cream does not occur after 3 attempts of 20 second each, pour 1 or 2 spoons of liquid cream into the funnel of the cream-air mixer (where the pipe comes into the pump).

IN CASE OF FAILURE OF CREAM SUPPLY, CARRY OUT THE FOLLOWING CHECKS:

- The cream must be fresh, good-quality and with a minimum of 30% of fats; it doesn't have to be lumpy or previously frozen.
- The temperature in the cell, at the maximum speed, doesn't have to exceed 6~8°C. If the appliance does not reach the temperature after 8 hours from the switching on, you have to operate on the refrigerant circuit: this operation must be executed by qualified personnel.
- The gaskets, shown in the exploded view, must be all present, fixed correctly in their own place, in good condition, lacking in cracks or tearing. We suggest you to replace often the gaskets with the special KIT, in order to achieve a right maintenance of the appliance.
- In case the pump does not sufficiently spin, be sure that:
  1. The gears are correctly fixed on the pump. Moreover, they are usually assembled outside the appliance and should be able to hand spin freely.
  2. The parts of the pump and the gears have to be lacking in pushes or deformations. At any rate, arrange for their replacement.
  3. The drive belt, placed inside the back panel, does not slip. In this case, apply to specialized personnel only.

WE HIGHLY RECOMMEND SCHEDULED MAINTENANCE ON THE APPLIANCE. THE BELT AND THE GASKETS ARE THE MOST PERISHABLE PARTS.

SAHNE RÜHRMASHINE POLOBAR

ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

Die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Geräte sind nach den Vorschriften “Niederspannung” 73/23/CEE hergestellt. Der Test wurde gemäß der Norm EN 60335-1 „Sicherheit von Elektrogeräten für den häuslichen Gebrauch oder ähnliches“, EN60335-2-24; Elektromagnetische Kompatibilität EN55104; EN55014; IEC 1000-4-2; IEC 1000-4-4; IEC1000-4-5; IEC 1000-4-11; ENV 50141 durchgeführt.


Die technischen Daten sind am Typenschild angeführt, das sich auf der Aussenseite der Seitenblende befindet.

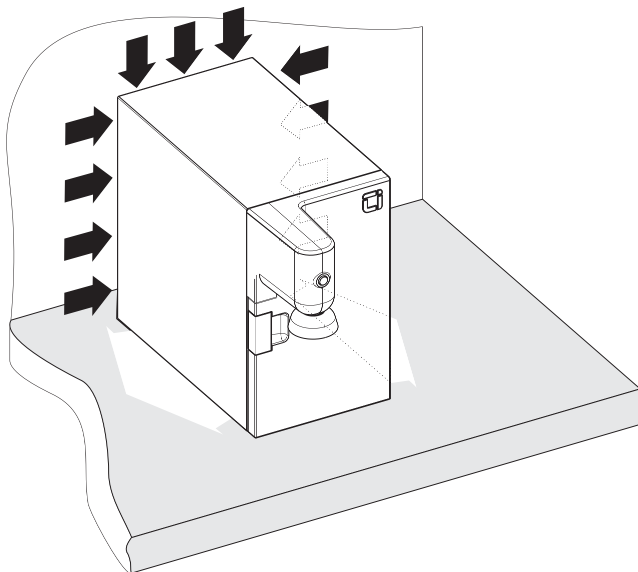
Die Installation muss von kompetentem Personal laut der Vorschriften und Gesetze des Landes sowie in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden.
Das Gerät darf ausschließlich von gebührend geschultem Personal und für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
Außerdem wird empfohlen, einmal jährlich eine Kontrolle von qualifiziertem Personal durchführen zu lassen.

Die Verpackung des Gerätes entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen.
Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden.
Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften zu berücksichtigen:

- Vorschrift der gültigen Gesetze der Materie.
- Regionale und/oder lokale Bauvorschriften.
- Vorschriften und Regel des Stromwerkes.
- Geltende Unfallverhütungsgesetze.
- Vorschriften der Brandverhütung.
- Entsprechende Vorschriften CEI.


Alle Maßnahmen bezüglich elektrischem Anschluß, Installation sowie Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften durchgeführt werden!

BELÜFTUNG



Die einwandfreie Funktion des Geräts wird bei einer Raumtemperatur, die zwischen 16°C und 32°C liegt, garantiert. Für freie Luftzirkulation an der Rück- und Oberseite des Geräts, sowie zwischen Standbeinen und Auflagefläche muss gesorgt werden.

NETZANSCHLUSS

Vor dem elektrischen Anschluss sind die entsprechenden Daten des Gerätes (Typenschild) mit dem lokalen Elektroanschluss zu vergleichen.
Das Gerät wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
Der Installateur muss für die Anbringung eines Hauptschalters sorgen, welcher die Stromzufuhr allpolig unterbricht. Die mindeste Kontaktöffnungsweite muss pro Pol 3 mm betragen. Die Vorrichtung zur Stromunterbrechung muss leicht zugänglich sein. Das elektrische Kabel muss von Hitzequellen fern gehalten werden, die eine Temperatur von 50°C übersteigen. Sollte das Speisungskabel ausgetauscht werden, ist der beiliegende Schaltplan zu berücksichtigen.
Das Netzkabel muss mindestens die Eigenschaften H05 VVF und einen Mindestquerschnitt von 1.5 mm^2 × 3 aufweisen.
Diese Maßnahme muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.


Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung.

INBETRIEBNAHME



Keine zuvor gefrorene Sahne benutzen.
Das Gerät muss 8 stunden vor gebrauch eingeschaltet werden.

- Den Hauptschalter bauseits des Gerätes einschalten.
- Den Schalter “1” (Abb. 1) einschalten; das Aufleuchten der grünen Kontrollleuchte bedeutet das Vorhandensein von Spannung.
- Beachten Sie, dass der Thermometer “7” (Abb. 1) einen Temperaturwert von mindestens 6°C anzeigen muss, bevor die Sahne auszugeben.

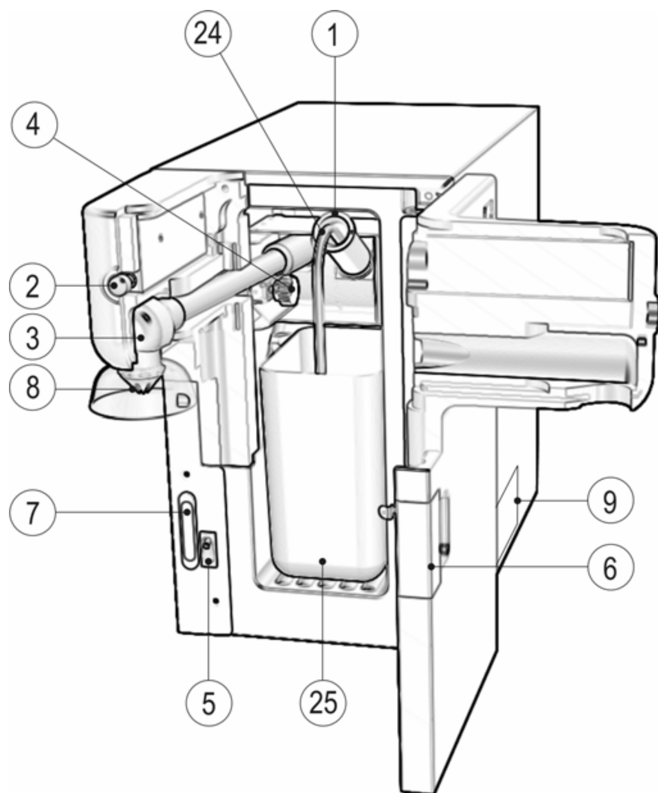


Abb.1

SAHNE FLÜSSIGKEIT

Flüssige Sahne mit einem Fettgehalt von ca. 30% verwenden. Sie sollte weder gefroren sein, noch Klümpchen bilden. Gießen die flüssige Creme ohne Klumpen in der Wanne "10" (Abb. 1-2) mit Temperatur zwischen 1° und 4°C.

SCHLAGSAHNE-AUSGABE

Am Anfang den Regler “1” (Abb. 2), wie in der Abbildung gesetzt, einstellen. Die Schlagsahne tritt bei Druck “8” (Abb.1) auf den Angabe-Druckknopf “2” (Abb. 1) aus der Dekorationdüse aus.

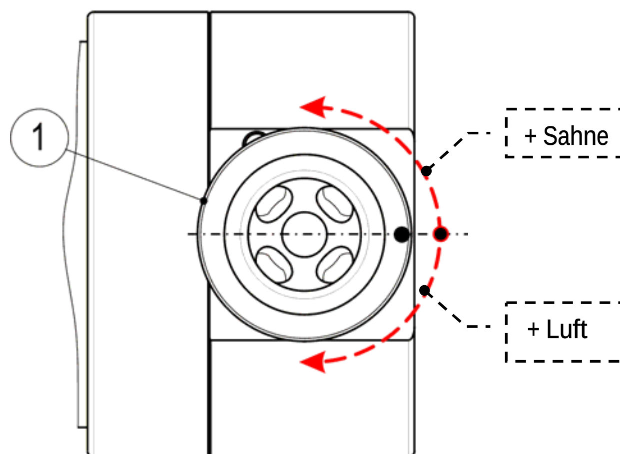


Abb. 2

KEINE SCHLAGSAHNE-ANGABE

Überprüfen ob die beiden Griffschrauben “4” (Abb. 1) festgeschraubt sind. Wenn innerhalb von 20 sec. Nach Drücken des Druckknopfes “2” (Abb. 1) keine Angabe erfolgt, einen Teelöffel flüssige Sahne in den einigen dafür vorgesehenen Trichter am Regler “1” (Abb. 1) gießen. Die maschine stellt ein Luft-Sahne Gemischt her, des Verhältniswerte durch Steuerung des Reglers “1” (Abb. 2) wie von den Pfeilen angegeben, einstellbar sind: durch drehen im Uhrzeigersinn wird das Gemisch mit Luft angereichert und die enthaltene Flüssigkeit vermindert.

AUßERBETRIEBNAHME

Den Schalter “5” (Abb. 1), ausschalten; das Erlöschen der grünen Kontrollleuchte bedeutet, dass keine Spannung mehr vorhanden ist.

Den Hauptschalter bauseits des Gerätes ausschalten.

WARTUNG UND REINIGUNG

Zur Reinigung des Gerätes keinen Wasserstrahl verwenden, da das Eindringen von Wasser in die elektrischen Teile den einwandfreien Betrieb des Gerätes und der Sicherheitsvorrichtungen beeinträchtigen könnte!

WARTUNG UND REINIGUNG

Die mit der Sahne in Berührung gekommenen Teile, je nach dem Grad der Benutzung, regelmassig waschen. Diese Teile sind alle von Hand aus der Maschine herausziehbar. Es ist nicht nötig, die verschiedenen Dichtungen auszubauen.

ZUM SCHNELLEN WASCHEN OHNE AUSBAU

Den Hauptschalter "5" (Abb. 1) drücken, grüne Leuchtanzeige einschaltet. Ein Gefäß auf die Tropfschale stellen, das Rohr "24" (Abb. 4), herausziehen, das Ausgabedruckknopf "2" (Abb. 1) bei gleichzeitigem gießen eines lauwarmen Flüssigreinigungsmittel in die Öffnung des Reglers "1" (Abb. 1).

MONTAGE, DEMONTAGE VON PUMPE-GRUPPE

siehe Abbildung 3. Das Entfernen des Sahnespender-Pumpen-Blocks zu Reinigungszwecken wird auf folgende Weise ausgeführt: das Stift "24" abnehmen, die Wanne herausnehmen, den Griff "4" lockern, den Bügel abnehmen und danach die Pumpengruppe "3" entfernen. Die Rohrleitung "18", den Sahnespender "20", das Verbindungsstück "13", das Feder "19" und den Mischer "17" losschrauben. Die Pumpe "10" wird durch Herausnähme des Pumpengehäuses "15", der Membrane "13", der Teile "11" und "12" und danach des Reglers "1" abmontiert.
Für den Zusammenbau werden die einzelnen Bestandteile der graphischen Darstellung entsprechend zusammenfügt: es ist darauf zu achten, dass der Mischer "17"mit dem Loch des Feder nach dem Sahnespender orientiert wird "20". Es darf auf keinen Fall vergessen werden, die Membrane "13" in die Pumpe einzusetzen; wenn letztere ohne Membrane in Betrieb genommen wird, kann dies schwere Schäden am Gerat zur Folge haben.

Nachdem man das Verbindungsstück "13" und den Sahnespender "20", mit der Abgabeöffnung nach unten, auf die Rohrleitung "18" aufgeschraubt hat, wird der Pumpenblock, an den für ihn vorgesehenen platz in der Kuhlzelle eingesetzt.
Zum Einrasten des Pumpenschlepps, setzen den Motor mittels Knopfdruck "2" für einen Moment in Betrieb. Den Bügel "16" an seinen Platz auf der Ruckseite des Turanschlags einsetzen und den Griff "4" mit leichten Fingerdruck, ohne übermassigen Kraftaufwand, einsetzen.

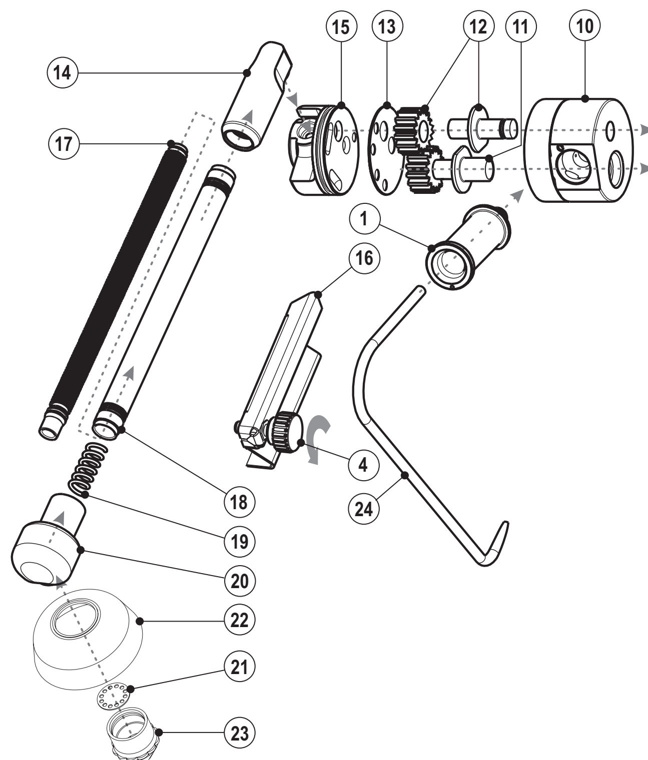


Abb.3

VERHALTEN IM SCHADENSFALL

Nicht immer hängt ein Schaden von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall aus bester Qualität bestehen. Schäden können durch einen plötzlichen Stromwechsel, Staub und/oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden. Sollte ein unregelmäßiger Betrieb des Gerätes festgestellt werden, muss dasselbe abgestellt und die elektrische Leitung vom Netz getrennt werden. Es muss der autorisierte Kundendienst verständigt werden. Auf jeden Fall muss die Reparatur von Fachleuten durchgeführt werden. Dies würde die Garantie zum Verfall bringen!

WARTUNG

Die Geräte benötigen außer der üblichen Reinigung keine besondere Wartung. Es wird empfohlen, das Gerät einmal im Jahr von Fachpersonal kontrollieren zu lassen und zu diesem Zweck einen Wartungsvertrag abzuschließen.

UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden durch zahlreiche Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Einschränkung des Energieverbrauchs empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.
Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltverträglich. Sie können daher ohne Gefahr aufbewahrt oder in einer dafür vorgesehenen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.
Die folgenden Kunststoffteile sind für eine eventuelle Wiederverwertung geeignet:

- Polyäthylen: Außenhülle der Verpackung und/oder Noppenfolie.
- Polypropylen: Bänder.
- Polystyrolschaum: winkel- oder würfelförmiges Schutzmaterial sowie Schutzabdeckungen.

Nach Ablauf der vorgesehenen Lebensdauer des Gerätes ist dieses ordnungsgemäß zu entsorgen.
Alle unsere Geräte werden zu mehr als 90% aus Metall hergestellt (Edelstahl, Eisen, Aluminiumblech etc.), sie können daher den jeweiligen ortsüblichen Entsorgungsstellen problemlos zur Wiederverwertung zugeführt werden.
Vor der Entsorgung sind die Geräte funktionsuntüchtig zu machen, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird.

EMPFEHLUNGEN UND VORSCHLÄGE FÜR DEN OPTIMALEN GEBRAUCH UND WARTUNG DES GERÄTES

- Die beiliegende Gebrauchsanweisung ist sorgfältig zu lesen.
- Das Gerät muss 8 Stunden vor Gebrauch eingeschaltet werden.
- Am Ende jedes Betriebszyklus, ist das Gerät zu reinigen.

  Nach jeder Verwendung (besser am Ende des Tages), sind die Teile zu zerlegen und mit Seifen- und Warmwasser zu reinigen.

  Achtung: Die mehreren Dichtungen können in ihren eigenen Sitzen eingesetzt bleiben.

  Die Bestandteile sind später mit Kaltwasser zu spülen, abzutrocknen und wieder zusammenzusetzen.

  Die Spannschrauben der Pumpe sind nur mit dem einzigen Fingerdruck zu blockieren.

  Bevor das Gerät wieder in Betrieb zu setzen, ist es immer zu beachten, dass der vom Thermometer angezeigte Temperaturwert in der Kühlzelle niedriger als 6°C steht.

  Auf der Grundlage von einem guten Betrieb des Sahneautomaten, ist es empfohlen, dass alle Bestandteile die gleiche homogenere Temperatur haben.
- Flüssige Sahne (mit einem Fettgehalt von ca. 30% und einer Aufbewahrungstemperatur bis zu 4°C) ist zu verwenden. Keine zuvor gefrorene oder mit Klumpen Sahne benutzen. Kein Zucker der Sahne zusetzen und beimischen, weil die Körnchen die Pumpenelemente beschädigen können.
- Wenn nach 3 Drücken des Druckknopfes von innerhalb 20 Sek. keine Ausgabe erfolgt, ist ein Teelöffel flüssiger Sahne in den Trichter des Luft-Sahne Reglers (genau in dem das Rohr aus Edelstahl hineingesteckt ist) zu gießen.

FALLS KEINE SCHLAGSAHNE-AUSGABE ERFOLGT, SIND DIE FOLGENDEN PRÜFUNGEN VORZUNEHMEN:

- Die Sahne muss frisch und hochwertig (mit einem Fettgehalt von ca. 30%) sein; keine zuvor gefrorene oder mit Klumpen Sahne benutzen.
- Der Temperaturwert in der Kühlzelle soll nicht 6-8°C übersteigen. Wenn das Gerät die Betriebstemperatur 8 Stunden später der ersten Einschaltung nicht erreicht, ist es auf den Kühlkreislauf zu wirken; diese Aktion muss nur vom qualifizierten Personal durchgeführt werden.
- Alle Dichtungen, laut Explosions-Zeichnung, müssen gut aufbewahrt, ohne Risse und in ihren entsprechenden Sitzen aufgebaut werden. Für die gute Wartung des Gerätes, ist es empfohlen, alle Dichtungen (siehe unseren vorgeschlagen Satz Dichtungen) periodisch zu wechseln.
- Im Falle der Pumpe nicht genügend läuft, sind die folgenden Punkte zu beachten:
  1. Die Getriebe müssen perfekt in der Pumpe zusammengebaut werden; zur weiteren Prüfung, ist es zu überprüfen, dass die gewöhnlich außer dem Gerat montierten Pumpengetriebe auch in der Hand frei laufen können.
  2. Die Bestandteile des Pumpenkörpers und die Getriebe müssen vollständig ohne Stoße und Verbiegungen sind; dagegen müssen diese ausgetauscht werden.
  3. Der Treibriemen auf der Hinterseite des Geräts rutscht nicht gut; der Austauscht von den Treibriemen dürft nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

AUF JEDEN FALL SIND TREIBRIEMEN UND DICHTUNGEN DIE MEISTEN VERSCHLEISSTEILE.
ES WIRD EMPFOHLEN, DASS DAS GERÄT EINMAL IM JAHR VON FACHPERSONAL KONTROLLIERT IST.

MACHINE POUR FOUETTER LA CREME POLOBAR

AVERTISSEMENTS GENERAUX

L'appareil auquel la présente notice d'emploi se réfère, est construit conformément aux requises par les Directives: "Basse Tension" 73/23/CEE. La vérification a été effectuée suivant la norme EN60335-1 "Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaires"; EN60335-2-24; Compatibilité électromagnétique EN55104; EN55014; IEC1000-4-2; IEC1000-4-4; IEC1000-4-5; IEC1000-4-11; ENV 50141.


Les données techniques sont indiquées sur la plaquette "4" (fig.1) qui est appliquée à l'extérieur du coté.

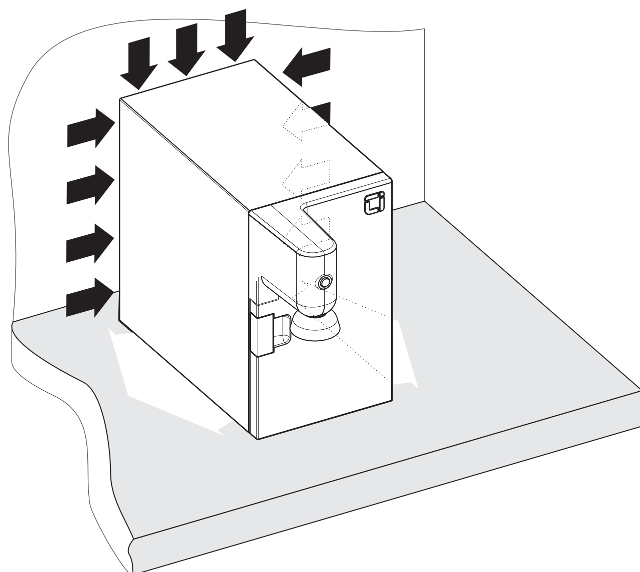
L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié selon les normes et les prescriptions en vigueur dans le pays et conformément aux présentes instructions.
L'appareil ne doit être utilisé que par un personnel formé à cet effet et ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été conçu. En outre, une fois par an, nous vous conseillons de faire contrôler la machine par des techniciens qualifiés.

Sortir l'appareil de l'emballage, retirer le film protecteur et, si cela est nécessaire, éliminer toute trace de colle en utilisant un solvant approprié. En ce qui concerne l'élimination de l'emballage, nous vous recommandons de le faire conformément aux prescriptions en vigueur.
Pendant l'installation, vous devez observer et respecter toutes les normes en vigueur, à savoir:

- Dispositions légales en vigueur sur cette matière;
- Normes régionales et/ou locales relatives aux normes de construction;
- Prescriptions et normes de la compagnie de l'électricité;
- Normes pour la prévention des accidents en vigueur;
- Prescriptions contre les incendies;
- Normes CEI correspondantes.


Le constructeur décline toutes responsabilités en cas de dommages dérivant d'une installation erronée, d'un entretien incorrect et de la non observation des prescriptions de sécurité!

AERATION



La machine doit fonctionner dans un milieu où la température est comprise entre 16 et 32°C. La libre circulation de l'air ne doit pas être entravée le long de la marge de la tête postérieure de la machine et dans les espaces compris entre les pieds et le plan d'appui.

CONNEXION ELECTRIQUE

Avant de procéder à la connexion, vous devez comparer les données de l'appareil (voir la plaquette) avec celles du secteur.
L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
L'installateur doit effectuer la connexion après avoir interposé un interrupteur principal, qui doit interrompre l'alimentation électrique de manière omnipolaire.
L'ouverture minimum entre les contacts doit être d'au moins 3mm par pôle. Le dispositif d'interruption doit être facilement accessible.

Le câble ne doit pas se trouver à côté de sources de chaleur ou dans un emplacement ayant une température supérieure à 50°C. Si vous devez changer le câble d'alimentation, suivre le schéma électrique joint à l'appareil. Le câble d'alimentation ne devra pas avoir de caractéristiques inférieures à HO5 VVF et devra avoir une section minimum de 3 × 1,5mm^2. Cette opération devra être réalisée par un technicien spécialisé.

ALLUMAGE



L'appareil doit être allume 8 heures avent de l'utiliser.

Ne pas utiliser de la crème qui a été congelée.

Agir sur l'interrupteur placé en amont de l'appareil.

Agir sur l'interrupteur “5” (fig.1); le voyant vert s'allumera pour indiquer que l'appareil est sous tension.

Avant de débiter le produit, il faut s'assurer que le thermomètre “7” (fig. 1) soit à 6 °C.

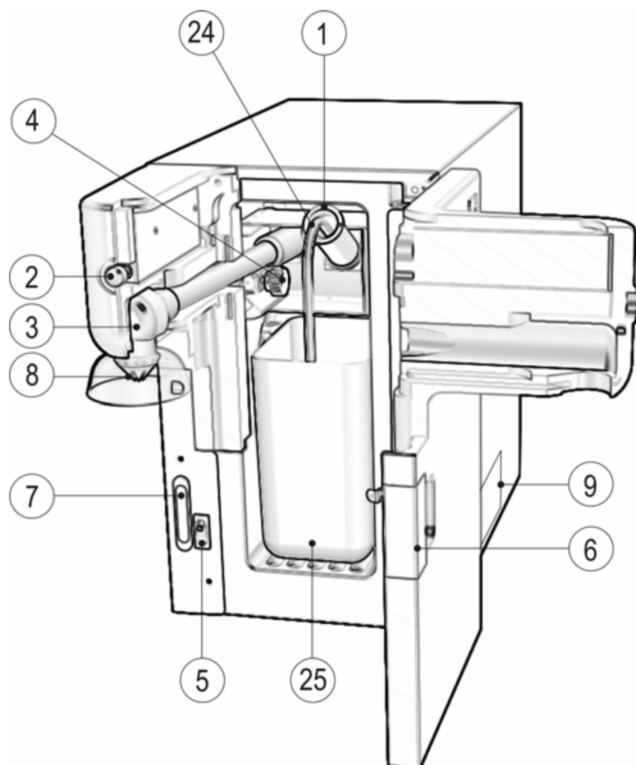


Fig.1

CREME LIQUIDE

Utiliser une crème liquide contenant environ 30% de matières grasses. Verser dans le bac “1” (fig. 1-2) la crème liquide **sans grumeaux** ayant une température de 1° a 4°C.

DISTRIBTION CREME CHANTILLY

Positionner initialement le régulateur “1” (fig. 2) comme sur le schéma. Le crème chantilly sort de gicleur décoratrice “8” (fig. 1) lorsque le poussoir “2” (fig. 1) de distribution est pressé.

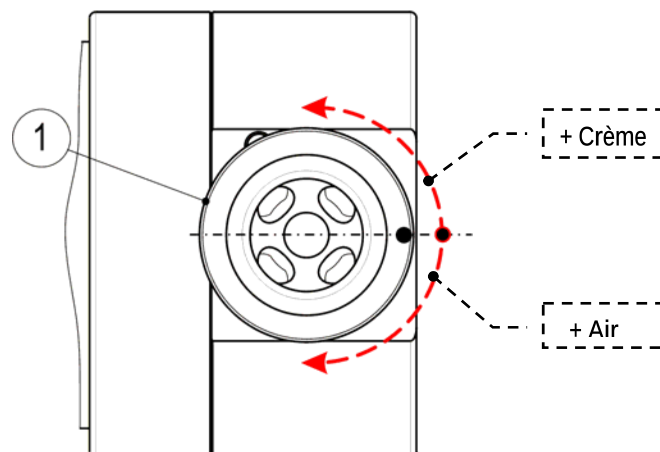


Fig. 2

EN CASE DE NON DISTRIBUTION À LA MISE EN MARCHE

Contrôler que la poignée de blocage “4” (fig. 1) soit bien vissée!
Au cas où d'ici environ 20 secondes de fonctionnement du poussoir “2” (fig. 1) il n'y ait pas de distribution, verser dans l'entonnoir distributeur approprié “1” (fig. 1) une petite cuillère de crème liquide.
La machine produit un mélange air crème avec un rapport enregistrable en manoeuvrant le régulateur “1” (fig. 2) comme l'indique les flèches: la rotation dans le sens des aiguilles d'une montre réduit le liquide dans le mélange distribué et l'enrichit en air.

EXTINCTION

Agir sur l'interrupteur “5” (fig. 1), le voyant vert s'éteindra pour indiquer que l'appareil n'est plus sous tension.

Débrancher l'interrupteur électrique installé en amont de l'appareil.

NETTOYAGE ET SOIN

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau, car des infiltrations dans les composants électriques pourrait compromettre le bon fonctionnement de l'appareil de même que les systèmes de sécurité!

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Laver périodiquement, en fonction de l'usage, les pièces en contact avec 1 crème qui sont extractibles manuellement en bloc de la machine. Les différents joints peuvent rester dans leurs emplacements respectifs.

LAVAGE RAPIDE SANS DEMONTAGE

Presser l'interrupteur général "5" (fig. 1) led vert allumé, placer un récipient sur le plateau, ôter le tube d'aspiration "24" (fig. 4), presser le poussoir de distribution "2" (fig. 1) en versant du liquide détergent tiède dans l'entonnoir du régleur "1" (fig. 1).

MONTAGE, DEMONTAGE ET PIÉCES DE RECHANGE

Voyez figure 3. Le déplacement du monobloc pompe distributeur, pour le lavage, s'effectue de la façon suivante: enlever le joint "24", le bac, dévisser la poignée "4", enlever la bride "15" et la groupe pompe "3". Dévisser le conduit "18", le distributeur "20", le raccord "14", le ressort "19" et le mélangeur "17". La pompe "10" se démonte en enlevant la coque "15", le diaphragme "13" et les pièces "11", "12" et à la fin le régler "1".
Le montage s'effectue en introduisant les pièces comme sur le schéma en faisant attention à ne pas invertir l'orientation du mélangeur "17" avec le trou du ressort vers le distributeur "20". Il faut faire très attention à monter toujours le diaphragme "13" dans la pompe; cette dernière, en tournant sans diaphragme pourrait reporter de sérieux dommages.

Après avoir vissé sur le conduit "18" le raccord "14" et le distributeur "20", en orientant la sortie vers le bas, on assemble le monobloc pompe en l'introduisant dans sa cellule.
Pour brancher la traction pompe, faire tourner le moteur pendant un instant en pressant le poussoir "2".
Introduire la bride "15" dans son propre emplacement en battue postérieure et bloquer la poignée "4"avec la seule pression des doigts, sans forcer.

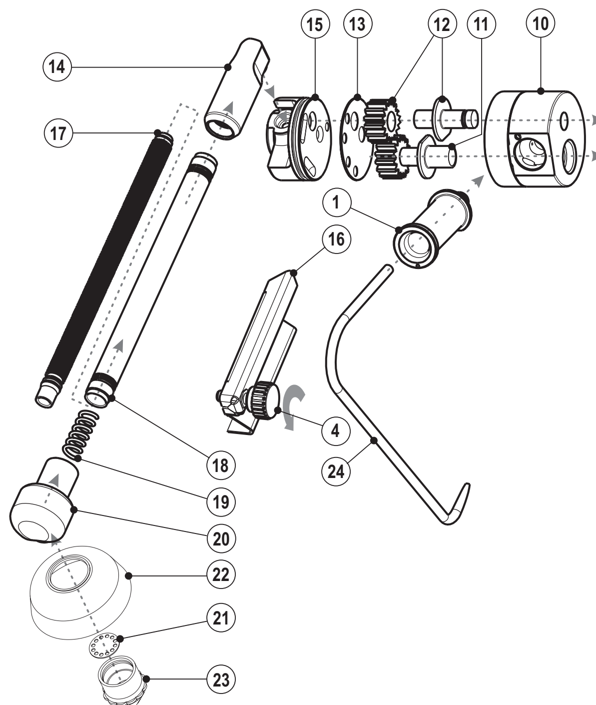


Fig.3

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

Les pannes ne dépendent pas toujours de la qualité des composants, qui, dans notre cas, sont d'excellente qualité. Elles peuvent être causées par des écarts de tension, par de la poussière et/ou de la saleté qui pénètre dans les composants servant au fonctionnement.

Si vous pensez que votre appareil fonctionne anormalement, éteindre l'appareil, couper le courant et avertir le service après-vente autorisé.

ENTRETIEN



Outre le nettoyage normal, les appareils ne nécessitent pas d'entretien particulier. Une fois par an, nous vous conseillons de faire contrôler l'appareil par un centre de service après-vente. Dans ce but, nous vous recommandons de stipuler un contrat d'entretien.

ECOLOGIE ET ENVIRONNEMENT

Nos appareils ont été étudiés et optimisés avec des tests de laboratoire pour obtenir des performances et des rendements élevés. Cependant, afin de minimiser les consommations d'énergie, il est recommandé d'éviter d'utiliser trop longtemps l'appareil sans aliments ou dans des conditions qui en compromettraient le rendement optimal.
Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans des installations spéciales prévues pour la combustion des déchets. Les parties en matière plastique sujettes à recyclage sont les suivantes:

- Polyéthylène: pellicule extérieure de l'emballage et/ou pellicule pluribol
- Polypropylène: feuillards
- Polystyrène expansé: cornières, plaques et cubes de protection.

A la fin du cycle de vie de l'appareil, éviter de le jeter dans la nature.

Nos appareils ont été réalisés avec plus de 90% de matériaux métalliques (acier inox, fer, tôle aluminée, etc.) et il est donc possible de les recycler en faisant appel aux structures de récupération, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
Rendre l'appareil inutilisable en enlevant le câble d'alimentation.



Le constructeur décline toutes responsabilités en cas de dommages dérivant d'une installation erronée, d'un entretien incorrect et de la non observation des prescriptions de sécurité!

INDICATIONS ET/OU CONSEILS POUR L’UTILISATION ET LA MAINTENANCE

- Lire attentivement le mode d’emploi de l’équipement.
- L’appareil doit être allumé 8 heures avant la distribution de la crème fouettée.
- Toujours bien nettoyer la machine à la fin du cycle de travail.

  Apres chaque utilisation (mieux si en fin de journée) démonter et nettoyer les pièces avec du détergent pour vaisselle et de l’eau chaude.

  NB: il n’est pas nécessaire d’enlever les joints de leur siège.

  Rincer les pièces avec de l’eau froide, les sécher et les remonter.

  Visser les vis d’ajustement de la pompe manuellement “sans forcer”.

  Avant de réutiliser la machine à crème fouettée vérifier que la température dans la chambre, indiquée par le thermomètre, soit inférieure ou égale à 6°C. L’homogénéité de la basse température de toutes les pièces est à la base du bon fonctionnement de la machine à crème fouettée.
- Introduire de la crème liquide (minimum 30% de graisses) à température de conservation de 4°C. Elle ne doit pas présenter des grumeaux ou avoir été congelée. Ne pas ajouter ou mélanger du sucre avec la crème puisque les grumeaux pourraient abîmer pour toujours les pièces de la pompe.
- Dans le cas ou la distribution de la crème fouettée ne se déclenché pas après 3 essais de 20 secondes chaque un, verser 1 ou 2 petites cueilleres de crème liquide dans l’entonnoir du régulateur du mélange crème -air (là ou le tube pêcheur en inox entre dans la pompe).

EN CAS DE NON DISTRIBUTION DE LA CREME EFFECTUER LES VERIFICATIONS SUIVANTES:

La crème utilisée doit être fraîche, de bonne qualité avec au moins le 30% des graisses, elle ne doit pas présenter des grumeaux ou avoir été congelée.

- La température de la chambre à plein régime ne doit pas aller au delà de 6~8°C. Si l’équipement n’atteint pas la température de régime après 8 heures à partir de l’allumage, il faut intervenir sur le circuit réfrigérant: cette opération doit être faite seulement par un personnel qualifié.
- Les joints, indiqués sur la plaquette, doivent tous être présents, montés adéquatement dans leur siège, dans un bon état, sans crêpes ou déchirements. Pour une bonne maintenance de la machine on conseille de substituer périodiquement les joints avec le KIT approprié.
- Dans le cas ou la pompe ne tourne pas suffisamment vérifier que:
  1. Les engrenages soient parfaitement montés sur la pompe. Pour un ultérieur contrôle, les engrenages de la pompe, normalement montés à l’extérieur de la machine, doivent pouvoir librement tourner à main.
  2. Les pièces du corps de la pompe et les engrenages n’ont pas été heurtés ou déformes; les substituer à l’occasion.
  3. La courroie de transmission à l’intérieur du panneau postérieur ne glisse pas. Pour cette opération doit intervenir seulement un personnel autorisé.

ON CONSEILLE D’EFFECTUER DES MAINTENANCES PÉRIODIQUES SUR LA MACHINE; LA COURROIE ET LES JOINTS ÉTANT LES PIÈCES PLUS SENSIBLES À L’USURE.

BATIDORA POLO BAR

ADVERTENCIAS GENERALES

El aparato, al que se refiere, el presente manual de instrucciones, está construido en conformidad con los requisitos de la disposición: 73/23/CEE "Baja Tensión". La verificación ha sido efectuada en conformidad con las normas EN60335-1 "Seguridad de aparatos eléctricos de uso domestico y similares", EN60335-2-24, Compatibilidad electromagnética EN55104, EN55014, IEC1000-4-2, IEC1000-4-4, IEC1000-4-5, IEC1000-4-11, ENV50141.



Los datos técnicos se encuentran en la etiqueta características "4" (Fig. 1) situada al exterior del costado del aparato.

Este equipo está concebido únicamente para subir la nata, cualquier otro tipo de utilización debe considerarse inapropiada; está destinado solo a uso profesional por parte de un personal calificado. El aparato debe ser usado exclusivamente bajo vigilancia. También se aconseja , un control anual de parte de profesionales calificados. Desactivar el equipo en caso de avería o mal funcionamiento.

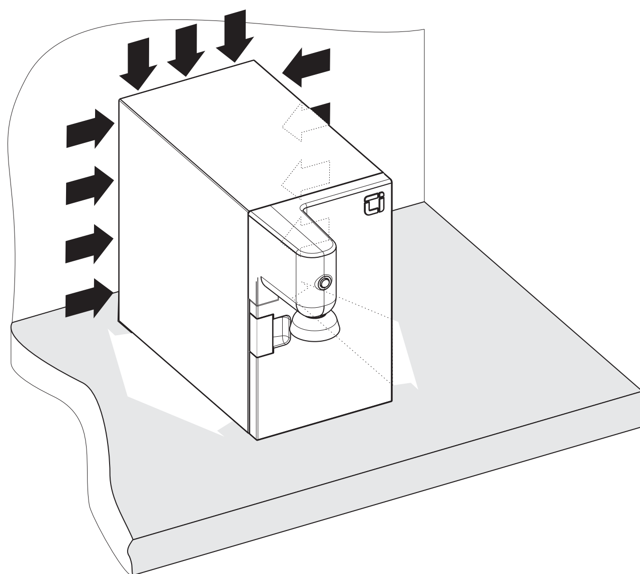
Quitar el embalaje del aparato, quitar la película protectiva y, si necesario, eliminar las trazas de goma con la ayuda de un solvente adecuado. Se aconseja de eliminar el embalaje según las prescripciones en vigor.
Durante la instalación se deben observar y respetar todas las normas en vigor como:

- Normas de Ley vigentes en la materia;
- Normas regionales y /o locales como reglamento edilicio;
- Leyes y normas de la empresa que distribuye la energía eléctrica;
- Normas sobre la prevención de accidentes en vigor;
- Leyes antiincendio;
- Normas relativas CEI.



La conexión, instalación y la manutención del equipo deben ser efectuados por un personal calificado según las normas y leyes en vigor en el país, en conformidad con las presentes instrucciones.

AERACIÓN



La máquina debe funcionar en lugares donde la temperatura esté situada entre los 16° y 32° C.

No se debe impedir la libre circulación del aire a lo largo del margen de la culata posterior de la máquina y en los espacios entre las patas y el banco de apoyo.

CONEXIÓN A LA RED

Antes de proceder a la conexión de deben leer los datos relativos a las predisposiciones del equipo (etiqueta de las características) con distribución en el lugar.
El aparato viene acompañado con un cable de alimentación; el instalador debe hacer la conexión con la previa interposición de un interruptor principal, que tiene que interrumpir la distribución de la energía en modo omnipolar. Los contactos en apertura
deben respectar una distancia entre ellos de por lo menos 3mm por polo.

El dispositivo de interrupción debe ser fácilmente accesible.
No debe ser colocado cerca de fuentes de calor y el ambiente que lo rodea non debe superar la temperatura de 50°C. Si se tuviera que remplazar el cable de alimentación seguir las indicaciones del esquema eléctrico que acompaña el aparato. El cable de alimentación no tendrá que presentar características inferiores a H05 VVF y tendrá que tener una sección mínima de 1,5 $mm^2 \times 3$.
Esta operación tiene que ser hecha por un técnico especializado.

ENCENDIO



Prender el equipo 8 horas antes de la utilización.

No utilizar nata liquida que haya sido congelada

Activar el interruptor colocado detrás del equipo.

Activar el interruptor “5” (fig.1); el encendido de la lámpara pilota verde indica la presencia di tensión.

Antes de distribuir el producto asegurarse que el termómetro “7” (fig.1) haya alcanzado una temperatura de al menos 6°C.

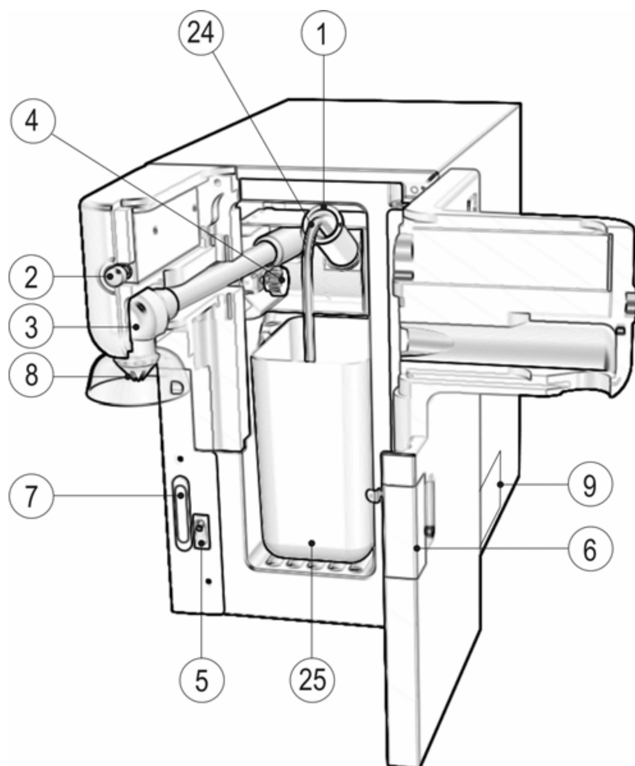


Fig.1

NATA LIQUIDA

Usar nata liquida con alrededor 30% de grasa y asegurarse que sea sin grumos y que no haya sido congelada. La nata puede ser tomada del envase para perdidas o echada en la cubeta “25” (fig.1) subministrada con la máquina

DISTRIBUCION DE LA NATA MONTADA

Posicionar inicialmente el regulador “1” (fig. 3) como en la figura. La nata montada sale de la tobera “8” (fig. 1) cuando se aprieta el interruptor de distribución “2” (fig. 1).

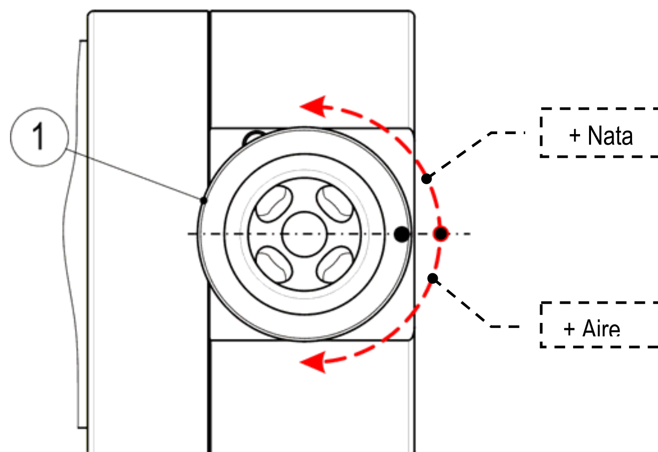


Fig. 2

AUSENCIA DE DISTRIBUCION A LA INICIACION

Verificar que el pomo de blocaje “4” (fig. 1) esté bien ajustado. Si alrededor de 20 segundos desde el accionamiento del interruptor “2” (fig. 1) la distribución no se verifica echar en el embudo especial “1” (fig. 1) una cucharita de nata liquida. La máquina produce una mezcla aire-nata con un coeficiente registrable dando vuelta al regulador “1” (fig. 2) como indican las flechas: la rotación en sentido horario reduce el liquido en la mezcla distribuida y la enriquece de aire.

APAGAR

Desactivar el interruptor “5” (fig. 1), el apagamiento de la lámpara verde indica la interrupción de la alimentación.

Desconectar el interruptor eléctrico instalado detrás del equipo.

LIMPIEZA Y CUIDADO

No lavar el equipo con chorros de agua, porque eventuales infiltraciones en los componentes eléctricos podrían perjudicar el normal funcionamiento del equipo y de los sistemas de seguridad!

MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA

Lavar periódicamente, en base a la utilización las piezas con contacto con la nata, todos extraíbles de la máquina. Las diferentes empaquetadura pueden quedarse siempre en sus respectivos asientos.

LAVAGGIO RAPIDO SENZA SMONTAGGIO

Apretar el interruptor general "5" (fig. 1) led verde prendido, colocar un recipiente sobre el platillo, sacar el tubo "24" (fig. 3), apretar el interruptor de distribución "2" (fig. 1) echando liquido detergente tibio en el embudo del regulador "1" (fig. 1).

MONTAJE, DESMONTAJE REPUESTOS

Ver fig. 3. La remoción del monobloque bomba-distribuidor, para el lavado, se hace de la manera siguiente: quitar el tubo pescante "24" y sacar la cubeta, aflojar el pomo "4", quitar el estribo"16" y remover el grupo bomba "3" (fig. 1). Destornillar el conducto "18", el distribuidor "20", quitar la conexión "14", el resorte "19" y el mezclador "17". La bomba "10" se desarma quitando en secuencia el casco "15", el diafragma "13" y los engranajes "11 y 12" en fin el regulador "1".
El montaje se hace introduciendo los componentes como en el esquema teniendo cuidado con no invertir la orientación del mezclador "17" con la apertura del resorte hacia el distribuidor "20". Hay que tener cuidado a armar siempre el diafragma "13" en la bomba; porque girando sin diafragma, podría dañarse seriamente.

Después de haber enroscado sobre el conducto "18" la conexión "14" y el distribuidor "20", orientando su salida hacia abajo, armar el monobloque bomba introduciéndolo en su propio asiento en la cámara.
Para conectar el remolque bomba, hacer girar el motor durante un momento apoyando el interruptor "2".
Introducir el estribo "16" en su propio asiento hasta el batido posterior y blocar el pomo "4" solamente con la presión de los dedos sin forzar.

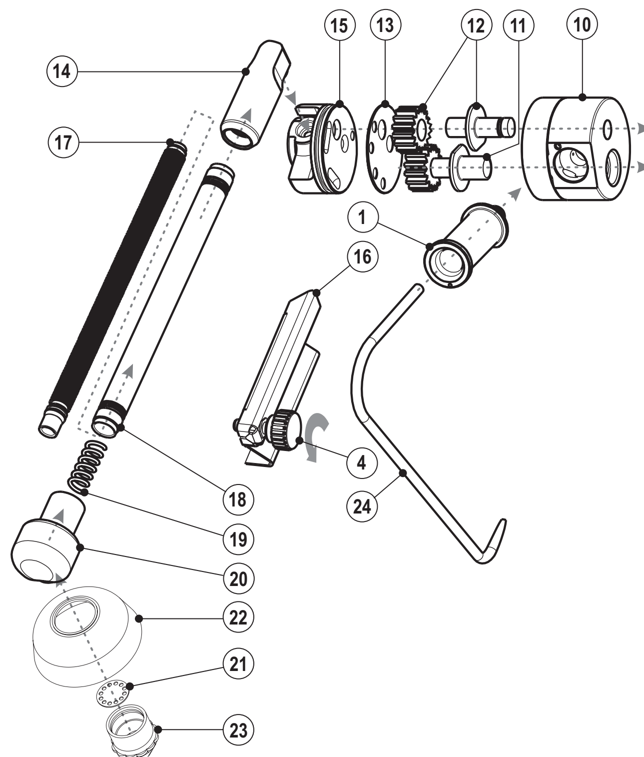


Fig.3

COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍAS

Las averías no siempre dependen de la cualidad de los componentes que en nuestro caso son de optima confección, pero pueden ser ocasionadas por cambios de tensión, de polvo y /o suciedad que penetra en los componentes funcionales. En el caso en el que se sospeche un funcionamiento anormal desconectar siempre la alimentación eléctrica y avisar el servicio de asistencia autorizado.

MANUTENCIÓN



El equipo no necesita manutenciones especiales además de una limpieza normal; de todas maneras se aconseja un control anual de parte del centro de asistencia y para este propósito se aconseja la estipulación de un contrato de manutención.

ECOLOGÍA Y AMBIENTE

Nuestros equipos están estudiados y optimizados, con pruebas de laboratorio, para obtener prestaciones y rendimientos elevados. De todas maneras, para refrenar los consumos energéticos, se aconseja de evitar la utilización del equipo por largo tiempo en vacío o en condiciones que comprometan el máximo rendimiento.
Todos los materiales utilizados para el embalaje son compatibles con el ambiente. Pueden ser conservados sin peligro o ser quemados en un especial estructura de combustión de basura. Los componentes en material plástico sujetos a eventual eliminación con reciclaje son:

- Polietileno: película externa del embalaje y /o película pluribol.
- Polipropileno: reggette
- Poli estireno dilatado: angular, lastra y cubos de protección.

Al final del ciclo de vida del producto, evitar que el equipo se pierda en el ambiente.
Nuestros equipos están hechos con materiales metálicos (acero inox, fiero, chapa aluminada, etc.) en porcentaje superior al 90% y entonces es posible un reciclaje de estos materiales, por medio de estructuras tradicionales de recuperación, en el respeto de las normativas vigentes en el propio país.
Para que el equipo sea inutilizable en la eliminación quitar el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cerradura de vanos o cavidades para evitar que alguien pueda quedarse encerrado al interior.



El constructor declina toda responsabilidad en caso de daños provocados por instalación errada, impropia manutención y falta de respeto de las medidas de seguridad!

SUGERENCIAS Y/O CONSEJOS PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO

- Leer atentamente la libreta de instrucciones junta al aparato
- El aparato tiene que ser puesto en marcha 8 horas antes el uso.
- Limpiar siempre el aparato al final del uso.
  Depùes cada uso, (o tambièn al final del dìa) desarmar y limpiar los componentes con el detergente para vajilla y agua caliente.
  NB: no es necesario quitar las empaquetaduras de sus asientos.
  Enjuagar los componentes con agua frìa, secarlos y reensamblarlos.
  Atornillar los tornillos de la pompa, "sin forzar".
  Antes que utilizar otra vez el aparato, asegurarse que la temperatura en la càmara, indicada por el termometro, es minor o igual a 6°C. La homogeneidad de la baja temperatura de todo los componentes es fundamental para el perfecto funcionamento del aparato.
- Introducir la nata lìquida (con un mìnimo de 30% de grasas) a una temperatura de conservación de 4°C. La nata tiene que ser sin grumos y no debe ser helada. No mezclar el azucar con la nata porqué los grànulos podrìan ruinar irremediablemente los componentes de la pompa.
- Si acaso el suministro de la nata montada no ocurre después de 3 intentos de 20 segundos cada uno, echar 1 o 2 cucharitas de nata lìquida en el embudo del regulador de la mezcla nata-aire (donde el caño en inox entra en la pompa).

EN CASO DE QUE LA NATA NO SEA SUMINISTRADA, EFECTUAR LAS SIGUIENTES VERIFICACIONES:

- La nata utilizada tiene que ser frìa, de buena cualidad, con al menos 30% de grasas, no debe contener grumos o ser helada.
- La temperatura en régimen de la càmara no debe superar los 6~8°C. Si el aparato no alcanza la temperatura de règimen despuès 8 horas desde la puesta en marcha, tiene que intervenir en el circuito frigorìfico. Esta operación necesita la intervención de una persona cualificada.
- Las empaquetaduras, indicadas en el dibujo, tienen que estar todas presentes en sus asientos, en buenas condiciones, sin grietas o desgarros, y montadas adecuadamente; para un perfecto mantenimento del aparato, aconsejamos de replazar el kit de empaquetaduras periodicamente.
- Si acaso la pompa no gira suficiente, asegurarse de que:
  1. los ingranaje estìan montados perfectamente en la pompa. Para una ulterior verificación, los ingranaje de la pompa, generalmente ensamblados externamente al aparato, tienen que poder girar libremente a mano.
  2. Los componentes del cuerpo pompa y los ingranaje no tengan que haber sufrido golpes o deformaciones; en este caso, disponer para sus reemplazo.
  3. La correa de transmisión locada dentro del panel posterior no patine. Esta operación necesita la intervención de una persona cualificada.

ACONSEJAMOS QUE EFECTUE MANUTENCIONES CONSTANTES DEL APARATO. SOBRE TODO, LA CORREA Y LAS EMPAQUETADURAS SON LOS COMPONENTES MÀS SUJETOS A DESGASTE.